

M E N U

MORGENMAD

Morgenkomplet 145,-

Valgfri kaffe

Blødkogt æg, surdejsrundstykke med smør og ost

Lille øko yoghurt med granola

Avocado med hytteost, purløg og piment d'Espelette +35,-

"Eggs Royale" 145,-

English muffin, koldrøget laks, fennikel,
spejlæg og hollandaise

Croque madame 125,-

Dijonsennep, Comté, skinke, trøffelcreme og spejlæg

Ekstra æg +15,-

Avocadotoast 110,-

På ristet rugbrød med Romesco sauce,
spejlæg og krydrede kerner

Røget laks +35,-

Turkish fried eggs 95,-

Spejlæg med hvidløgsyoghurt, koriander,
grillet brød og chiliolie

Scrambled eggs og bacon 95,-

Surdejsrundstykke og smør

Lagret Havarti +20,-

Græsk inspireret yoghurt 60,-

Granola og rabarber

Surdejsrundstykke med smør og ost 45,-

Sæsonens marmelade +10,-

Kannelsnurre 30,-

Croissant 30,-

Nutella +8,-



KOLDE DRIKKE

Champagne 125,-

Mimosa 85,-

Bloody Mary 95,-

Gin & Tonic 95,-

Aperol Spritz 95,-

Fadøl 70/80,-

Bitter 50,-

Økologisk juice 40/50,-

Æble eller appelsin

Rebæl lemonade 50,-

Rabarber og vanilje

Hyldeblomst og mynte

Citron og ingefær

Fersken iste

KAFFE / TE

Dobbelt espresso 30,-

Filterkaffe 39,-

Refill +20,-

Americano 40/49,-

Cafe latte 49,-

Iced

Karamel / Vaniljesirup +5,-

Cappuccino 49,-

Latte macchiato 49,-

Flat white 40,-

Cortado 40,-

Espresso macchiato 40,-

Ekstra shot 10,-

Chai latte 49,-

Varm chokolade 49,-

Flødeskum +5,-

Te fra A.C. Perchs 40,-

Breakfast

Earl Grey

White Temple

Cool Herbal

Green Fragrant Jade

NB: Information om allergener kan fås hos personalet.

Gastro

2 GLAS HVIDVIN
OLIVEN & NØDDER

195,-

SNACKS OG SMÅ RETTER

Saltede nødder	35,-
Marinerede oliven	45,-
Pommes frites	45,-
Hvidløgsbrød	45,-
Comté med trøffelhonning og knækbrød	95,-
Serrano Gran Reserva, brød og Romesco sauce	95,-
Sardiner i olivenolie, grillet brød og mayonnaise	115,-
Tunfilet i olivenolie, grillet brød og mayonnaise	115,-
3 oste med kompot og brød	125,-

MENU

Steak frites af krogmodnet dansk okse med pommes frites og Bearnaise	275,-
Gastro burger med bacon, tomat, pickles, løg, cheddar, burgersauce, pommes frites og estragonmayo	175,-
Stjernesud på ristet brød med stegt rødspættefilet, røget laks og håndpillede rejer	175,-
Fish & chips med tatarsauce, ærtepuré og citron	165,-
Croque madame med dijonsennep, skinke, Comté, trøffelcreme, spejlæg og grøn salat	165,-
Caesar salat med stegt kylling, croutons, kapers og parmesan	155,-
Håndpillede rejer på ristet brød, mayonnaise, citron, dild og piment d'espelette	150,-
Dahl med sød kartoffel, cashewnødder, yoghurt, koriander, chiliolie og fladbrød	155,-

SIDE ORDERS

Surdejsbrød og smør	35,-
Grøn salat med vinaigrette	35,-
Dip – estragon / trøffel / remoulade / mayonnaise	10,-

SØDT

Vaniljeis med rabarberkompot og knas	65,-
Bærcrumble med creme fraiche	55,-

NB: Information om allergener kan fås hos personalet.



DRINKS

GIN & TONIC

Stauning Dry Gin	95,-
Gin Mare	95,-
Whitley Neill Blood Orange	95,-
Hendricks	95,-
Zero G&T 0,0%	80,-

COCKTAILS

Mimosa <i>Cava og appelsin juice</i>	85,-
Limoncello Spritz <i>Limoncello, Cava, citron og dansk vand</i>	95,-
Aperol Spritz <i>Aperol, Cava, appelsin og dansk vand</i>	95,-
Gin Hass <i>Gin, passionsfrugtsirup og Lemon soda</i>	95,-
Bloody Mary <i>Grey Goose Vodka, tomat, citron og tabasco</i>	95,-
Mojito <i>Ron Millionario Reserva, lime, mynte, sukkersirup og dansk vand</i>	95,-
Negroni <i>Gin, Campari og Vermouth Moderne Rosso</i>	110,-
Old Fashioned <i>Buffalo Trace Bourbon, Angostura bitters, appelsin</i>	110,-



SPIRITUS & AVEC

WHISKY & BOURBON

Stauning Rye	85,-
Stauning Kaos	95,-
Stauning Smoke	95,-
Old Pulteney 12 yrs	75,-
Buffalo Trace Bourbon	75,-

ROM

Diplomatico Reserva	75,-
QRM, travel edition	95,-

COGNAC

Bache Gabrielsen XO , Thomas Prestige	95,-
Renault Carte Noir VSOP	95,-

FADØL

Heineken	70,-
Nørrebro Bryghus Pilsner	70/80,-
Nørrebro Bryghus Classic	70/80,-
Nørrebro Bryghus Brown Ale	70/80,-
Royal Blanche	70/80,-
Lagunitas IPA	70/80,-
Anarkist New England IPA	70/80,-
Anarkist Hazy IPA 0,5%	65,-
Hoppy Lager Nørrebro 0,5%	60,-
Heineken 0,0%	50,-
Nørrebro æblecider 4,6%	65,-

KOLDE DRIKKE

Sodavand	40/55,-
Dansk vand m/u citrus	25/40,-
Kildevand	25,-
Økologisk juice <i>Æble eller appelsin</i>	40/50,-
Rebæl lemonade <i>Rabarber og vanilje Hyldeblomst og mynte Citron og ingefær Fersken iste</i>	50,-

BOBLER OG VIN

BOBLER



 Cava	Terra Terrae, Cava, Brut Reserva	80/395,-
Champagne	Jean Pernet, Tradition, Brut	550,-
Champagne	Doyard Mahé, Blanc de Blancs, Extra Brut	125/560,-
Champagne	Bollinger Special Cuvee	650,-
Champagne	2014 Doyard Mahé, Blanc de Blancs 1'er Cru	725,-
Champagne	2014 Bollinger La Grande Année	1450,-
Champagne	2013 Dom Perignon	1675,-

ROSÉ

Provence	2024 Villa Aix, Coteaux d'Aix	85/400,-
Nahe	2025 Pinot Noir, Rosé, Halbtrocken, Schneider	80/385,-
Rønøs	2024 Rosé Cuvee, Dyrehøj Vingård	100/425,-

HVID

 Loire	2023 Sauvignon Blanc, Florian Berthier	85/400,-
Friuli	2024 Pinot Grigio, Cantina Puiatti	80/395,-
Mosel	2024 Riesling Feinherb, Josef Rosch	80/395,-
Bourgogne	2023 Chardonnay, Grivot-Goisot, Cotes d'Auxerre	110/450,-
 Kamptal	2023 Grüner Veltliner, Furth, Weingut Malat	425,-
Nahe	2024 Riesling, Niederhauser Hermannshöhle, Schneider	415,-
 Loire	2020 Sancerre, Les Chasseignes, Floiran Berthier	550,-
Bourgogne	2022 Chablis 1'er Cru Montmains, Domaine de Vauroux	550,-
Bourgogne	2022 Macon-Bussiere, Notre Village, Louis Dorry	550,-

RØD

Baden	2023 Pinot Noir, Weingut Kopp	85/395,-
Beaujolais	2024 Gamay, Corcelette Cailloux, Daniel Bouland	95/435,-
Ribera del Duero	2023 Tempranillo, AVAN	90/415,-
Piemonte	2024 Barbera d'Alba, Massimo Rivetti	85/395,-
Bourgogne	2023 Gevrey Chambertin, Vieilles Vignes, Domaine Tortochot	775,-
Piemonte	2018 Barolo, Massimo Rivetti	500,-
Bordeaux	2019 G d'Estournel, Mèdoc	525,-
Bordeaux	2016 Chateau Laniote, Saint Émilion Grand Cru	595,-
Bordeaux	2009 Petit Mouton Rotschild, Pauillac	2200,-

ALKOHOLFRI

Niederösterreich	Grüner Veltliner, Winzer Krems, 0%	80/395,-
------------------	------------------------------------	----------